







## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan.....	1
3 Definisi .....	1
4 Syarat mutu .....	1
5 Cara pengambilan contoh.....	2
6 Cara uji .....	2
7 Syarat penandan .....	3





## Prakata

Standar ini merupakan SNI 01-2981-1992, Yogurt. Revisi diutamakan pada persyaratan mutu dengan alasan sebagai berikut :

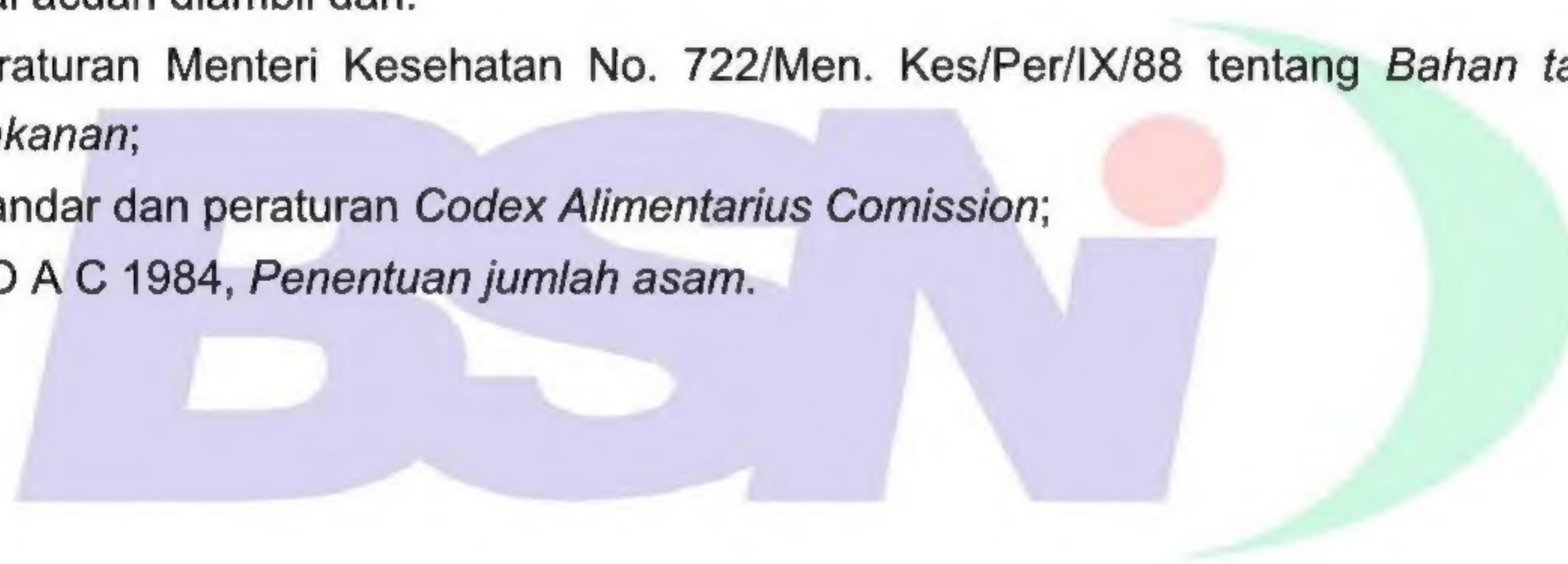
- menunjang Instruksi Menteri Perindustrian No. 04/M/Ins/10/1989;
- mendukung perkembangan industri agro base;
- menunjang ekspor non migas.

Standar ini disusun merupakan hasil pembahasan rapat-rapat teknis, prakonsensus dan terakhir dirumuskan dalam rapat konsensus nasional pada tanggal 20 Maret 1990.

Hadir dalam rapat-rapat tersebut wakil-wakil dari produsen, konsumen dan instansi terkait.

Sebagai acuan diambil dari:

- Peraturan Menteri Kesehatan No. 722/Men. Kes/Per/IX/88 tentang *Bahan tambahan makanan*;
- Standar dan peraturan *Codex Alimentarius Comission*;
- A O A C 1984, *Penentuan jumlah asam*.





## Yogurt

### 1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan yogurt.

### 2 Acuan

SNI 19-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman.

SNI 19-0429-1989, Petunjuk pengambilan contoh cairan dan semi padat.

### 3 Definisi

Yogurt adalah produk yang diperoleh dari susu yang telah dipasteurisasi kemudian difermentasi dengan bakteri tertentu sampai diperoleh kesamaan bau dan rasa yang khas dengan tanpa penambahan lain yangizinkan.

### 4 Syarat mutu

Syarat mutu yogurt sesuai tabel 1 di bawah ini.

**Tabel 1 Syarat mutu yogurt**

No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan		
1.1	Penampakan		Cairan kental sampai semi padat normal/khas asam/khas homogen
1.2	Bau		
1.3	Rasa		
1.4	Konsistensi		
2	Lemak	% b/b	maks. 3,8
3	Bahan kering tanpa lemak	% b/b	min. 8,2
4	Protein (N x 6,37)	% b/b	min. 3,5
5	Abu	% b/b	maks. 1,0



Tabel I (lanjutan)

No.	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
6.	Jumlah asam (dihitung sebagai laktat)	% b/b	0,5 – 2,0
7.	Cemaran logam :		
	7.1 Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 0,3
	7.2 Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 20,0
	7.3 Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0
	7.4 Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40,0
	7.5 Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,03
8.	Arsen (As)	mg/kg	maks. 0,1
9.	Cemaran mikroba		
	9.1 Bakteri <i>Coliform</i>	APM/g	maks. 10
	9.2 <i>E. Coli</i>	APM/g	< 3
	9.3 <i>Salmonella</i>		negatif/100 g

## 5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0429-1989, *Petunjuk pengambilan contoh cairan dan semi padat*.

## 6 Cara uji

### 6.1 Persiapan contoh

Cara persiapan contoh sesuai SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 4.

### 6.2 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai SNI 01-2891-1992, butir 2.1

### 6.3 Lemak

Cara uji lemak sesuai SNI 01-2891-1992, butir 8.2

### 6.4 Bahan kering tanpa lemak

Uji bahan kering tanpa lemak ditetapkan sebagai berikut. Tetapkan kadar air cuplikan sesuai SNI 01-2891-1992 butir 5.1

Bahan kering tanpa lemak = 100% - kadar air – kadar lemak

### 6.5 Protein

Cara uji protein sesuai SNI 01-2891-1992, butir 7.1.



## 6.6 Abu

Cara uji abu sesuai SNI 01-2891-1992, butir 6.1.

## 6.7 Jumlah asam (dihitung sebagai asam laktat)

### 6.7.1 Pereaksi

- indikator phenophtalein (pp);
- larutan Natrium hidroksida (NaOH) 0,1 N.

### 6.7.2 Cara kerja

- timbang seksama lebih kurang 20 g cuplikan (pipet 20 ml cuplikan), larutan dalam air bebas CO<sub>2</sub> sebanyak 2 kali volume;
- tambahkan 2 tetes indikator p.p dan titrasi dengan larutan NaOH 0,1 N sampai terbentuk warna merah muda

1 ml 0,1 N NaOH = 0,0090 g asam laktat

Perhitungan :

$$\text{Jumlah asam} = \frac{b \times c \times 90}{a} \times 100 \%$$

dengan :

- adalah bobot cuplikan, dinyatakan dalam mg;
- adalah volume larutan NaOH, dinyatakan dalam ml;
- adalah normalitas larutan NaOH.

## 6.8 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai SNI 19-2896-1992, Cara uji cemarkan logam.

## 6.9 Arsen

Cara uji arsen SNI 19-2896-1992. Cara uji cemarkan logam.

## 6.10 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai SNI 19-2897-1992, Cara uji cemarkan mikroba.

## 7 Syarat penandaan

Sesuai dengan Peraturan Dep Kes. RI. yang berlaku tentang label dan periklanan makanan.

## 8 Syarat pengemasan

Yogurt dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.





















**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.or.id](mailto:bsn@bsn.or.id)